

Pour commencer

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte », tomme, lardons, croûtons et œuf fermier poché

Entrée 14€, Plat 18€ (2 œufs et frites)

**Timbale de ris de veau, escargots et champignons, nage crémeuse au vin jaune,
focaccia gourmande**

19€

Velouté de carottes et panais, lait de coco, chips de perles et crème au curry

14€

**Céviche de moules et saumon, émulsion safranée,
cébette et chips de pain**

17€

**Terrine de gibier aux fruits secs, gel de cornichons et
condiments de betteraves**

13€

Lobe de Foie Gras confit, chutney de poires, toast de campagne

21€

Pour continuer

Emincé de volaille aux saveurs d'orient, pois chiches et légumes, citrons confits

17€

Filet de cannette, courge rôtie et en mousseline, jus infusé aux épices

25€

Filet de poisson au gré de la marée, risotto de riz vénéré, beurre d'herbes et condiments d'oseille

23€

Tartiflette au munster, échine fumée, charcuteries et bouquet de salade

19€

Mitonné de coco et légumes du moment, émulsion de topinambour

16€

Prix net TTC, service compris

Fromages locaux et ses condiments

Assiette de 3 morceaux 6€

Assiette de 5 morceaux 10€

Pour finir sur une note sucrée

Pâté en croute en imitation de la Tarte Tatin

crème fouettée vanille, caramel laitier

9€

Dôme de butternut vanillé, agrumes, crispy de chocolat blanc

11€

Baba et banane caramélisée façon Suzette (Rhum à la demande)

12€

Le Vacherin 2 parfums de glace ou sorbet au choix

10€

Souvenir d'enfance

Moelleux chocolat, émulsion Carambar, crème glacée caramel beurre salé

13€

Affogato, ganache chocolat, biscuit, glace vanille, crème fouettée,

expresso ou chocolat chaud

8€

Irish Coffee au Whisky ou à la Mirabelle ou Cognac ou Rhum

10€

Café frappé, comme un capuccino

8€

Colonel

10€

Randonneur et terroir 24€

**Terrine de gibier aux fruits secs, gel de cornichons,
condiments de betteraves**

∞ ∞

Emincé de volaille aux saveurs d'orient, pois chiches et légumes et citron confit

∞ ∞

Pâté en croute en imitation de la Tarte Tatin, crème fouettée vanille

Les Ménestrels 36€

Céviche de moules et saumon, émulsion safranée

Ou

**Timbale de ris de veau, escargots et champignons, nage crémeuse au vin jaune,
focaccia gourmande**

Ou

**Lobe de Foie Gras confit, chutney de poires, toast de campagne
(supplément 5€)**

∞ ∞

Filet de poisson au gré de la marée, risotto de riz vénéré beurre d'herbes et condiments d'oseille

Ou

Filet de cannette, courge rôtie et en mousseline, jus infusé aux épices

∞ ∞

Dessert au choix

Menu Végétarien 28€

Velouté de carottes et panais, lait de coco, chips de perles et crème au curry

∞∞

Mitonné de coco et légumes du moment, émulsion de topinambour

∞∞

Dessert au choix

Pour les petits Lutins 12€

(Jusqu'à 12ans)

Entrée-plat ou plat-dessert 8€

∞∞

Salade Vosgienne servie en chaude « Meurotte »

dés de tomme, lardons, croûtons

Ou

Velouté de carottes et panais

∞∞

Emincé de volaille

Ou

Filet de poisson

Accompagné de légumes, frites ou pâtes

∞∞

Banane caramélisée

Ou

Glace 2 boules

Prix net TTC, service compris